

By mleko nie traciło witamin

Dodany przez Marzena

pomoże cukier.

Jeśli chcesz by mleko nie traciło witamin i wartości odżywczych podczas gotowania ,wsyp do niego łyżeczkę cukru./na litr mleka/.Mleko dłużej będzie świeże ,jeśli dodasz do niego szczyptę soli.

